

Александр КОГАН

Собрание сочинений

Том XI
Юбилейный
Избранное

ИЗРАИЛЬ
2009

Коган А.

Собрание сочинений © Хайфа: Том XI.
Избранное. Изд. «АК- ТИР», 2007. 48 стр.

Александр Коган

Собрание сочинений. Том XI. Юбилейный. Избранное.

Научный редактор А. Коган.

Художественный редактор – он же. Технический редактор – тот же.

Корректор – опять же он (зарплата одна).

Подписано к печати 03.02.07.

Сдано в набор 04.02.07.

Формат 14.8x21. Бумага “СОРУСАЛ”.

Печать:

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «РУКОПИСИ НЕ ГОРЯТ».

Printabc.co.il.

Тираж 50 экз. Зак. 00001.

Цена договорная (договоримся!).

© Все права защищены. Воспроизведение в любом виде без согласования с автором карается законом и лично автором – беспощадно!

Разрешается одиночное, парное и коллективное чтение в любой обстановке, под любые напитки и закуску (но не еду!).

Допускается снятие одиночных копий исключительно в целях обучения начинающих авторов писательскому мастерству.

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Имя Александра Когана, широко известное в узком кругу его родных и знакомых, не нуждается для них в дополнительных представлениях. В данном издании приведены его опусы кулинарного и автобиографического планов, некое сочинение по поводу рекламы, а также какие-то рассуждения.

Издательство «АК -TIP» (ALEXANDER KOGAN - TO ITSELF THE PUBLISHER) широко открыто для сотрудничества со всеми авторами, работающими во всех сферах культуры - от философии до физкультуры. Наше издательство приглашает к совместной работе авторов - различной квалификации и уровня - и гарантирует внимательное рассмотрение их произведений и авансов от гарантов. Вместе с тем, мы понимаем трудности выхода к читательской аудитории малоизвестных, но талантливых авторов, и ставим своей целью их всемерную поддержку, возможно, иногда и в ущерб коммерческой стороне нашего дела. Поэтому, мы не стали препятствовать выходу в свет этого юбилейного тома (давление юбиляра было невыносимым), тем более что ответственность за первые публикации этих произведений взяли на себя другие издательства (вопрос роста при этом их веса или авторитета на наш взгляд является дискуссионным).

Издательство воздерживается от каких либо комментариев к приведенным текстам, предоставляя это рецензенту.

Желающие, при крайней необходимости, могут прислать в издательство свои впечатления или соображения, хотя лучше всего отправить их в какое-нибудь другое, более отдаленное место.

ОТ РЕЦЕНЗЕНТА

В своей 33-страничной рецензии я изложил издательству свое мнение по поводу этих «произведений», но у издательства свои планы и это его дело. Хотя оно проявило большую

дальновидность, пригласив быть рецензентом именно меня.

Я не буду здесь утомлять читателя, неизвестно зачем забредшего на этот пустырь мысли и содержания, подробным разбором всех несуразиц, нелепостей и прочих «перлов», в изобилии рассыпанных между доморощенными советами и малоинтересными деталями переживаний автора. Ну, для кого может представить интерес то, что автор ел в детстве мамалыгу? Ну, а я ел манную кашу! И люблю ее до сих пор (с сахарком и молочными пеночками... м-м-м)! Так что же, звонить теперь об этом на каждом углу?

Или эта невнятица из лошадиного рациона...

Что же до несостоявшегося кандидатства, так там из каждой строчки так и лезет желание автора поплакаться на несправедливую судьбу, прикрываемое неуклюжей маскировкой из восхвалений бывшим сюзеренам. Ну так и плачь себе в жилетки домашним, они тебе подотрут со..., то есть слезы, но зачем же марать экран компьютера?

Наконец, эти фиоритуры на тему рекламы, тут автора так не сёт - я в смысле заносит - что... нет, я останавливаюсь.

А философские бре... Не знаю, помог ли бы тут даже старина Фрейд!

Единственное и несомненное достоинство, которое я нашел в этих писаниях, так это отсутствие ненормативной лексики, с нечистого языка Э. Лимонова заполнившей всю печать, а теперь и Интернет. За это автору можно быть благодарным, и, быть может, пройти мимо некоторых изъянов изложения. Но не мимо содержания!

АКИМ БЕН - ИЦИК УЛЮЛЮКИН,
почетный доктор околофилологических наук.

ОТ РЕДАКТОРА

Редактор с удовольствием сообщает, что ему в данном случае крупно повезло – за него самую трудную и неблагодарную работы выполнили предыдущие редакторы текстов. Низкий им поклон и мое восхищение их терпением и выдержкой. Конечно, кое-какие «завороты» достались и мне. Я понимаю, что в этих дебрях выкорчевать с первого раза все невозможно, и

хотя желание швырнуть все в мусорную корзину было большим искушением, но желание кушать перевесило.

ОТ АВТОРА

Любезный читатель! Сердечно благодарю тебя за то, что ты открыл эту книгу. Рискую предположить, что ты не пожалеешь о потраченном времени. Во всяком случае, это лучше, чем сидеть у компьютера или телевизора – ведь с книгой можно неспешно прогуливаться на опушке леса, в парке, у моря или озера, во саду иль в огороде, соединяя радость от общения с природой с волнением от соприкосновения с прекрасным. А если во саду иль в огороде что-либо созрело, или ты прихватил с собой что-то перекусить, то ты получишь ни с чем не сравнимое удовольствие! От души тебе этого желаю!

Твой А. К.

СОДЕРЖАНИЕ И КРАТКИЕ АННОТАЦИИ THE CONTENTS AND SHORT SUMMARIES

СТР.
PAGES

1. Мамалыга из детства 6

Опубликовано: Газета «Вечерняя Одесса», 12. 2000.

Вестник Дома Ученых, т. V, Хайфа, 2005. (расшир. редакция).

Небольшое эссе на вкусную тему, начатое на берегу одного древнейшего моря во всемирно известном городе Одессе, и успешно окончено на берегу другого древнейшего моря в не менее известном городе-побратиме Хайфе.

Mamalyga from the childhood. *A small essay on the tasty theme, begun on a coast of one most ancient sea in the world famous city of Odessa, and successfully finished on a coast of other most ancient sea in not less known city-brother of Haifa.*

2. Реклама, ты реклама, лихая сторона... 12

(публикуется впервые).

Что бы вы сказали, если бы вам предложили стать бессмертным? Считаете такое предложение нереальным? Ошибаетесь! Если внимательно читать рекламу, то можно встретить и не такое, но есть и такое. Прочитав такое, автор потерял душевное равновесие! 2004.

Advertisement, advertisement, the dangerous side...

(It is published for the first time).

What you would say, if to you would have offered to become immortal? You think that such offer is unreal? You make a mistake! If you attentively read advertisement it is possible to meet and not such, but there is and such also. When author has read It, he lost soul equilibrium!

3. Испечем? 17

Опубликовано: Вестник Дома ученых, т. VIII, Хайфа, 2006.

Коротенький рассказик из личного кулинарного сундука с разными пояснениями: почему добавляю вес к и без того неподъемной массе руководств по выпечке; почему так, а не иначе, и как

и что делать, чтобы получилось так, а не иначе (но если получится не так, но тоже хорошо – лучше вряд ли, конечно – то поделитесь, будем все вам благодарны!). 2005.

Let us bake? *A short story from a personal culinary chest with different explanations: why I add weight to and without that to very heavy weight of manuals for baking; why so, but not differently and as well as and what to do, so as it will gets out so, but not differently (but if it will get out not so, but too it is good - better hardly, certainly - that share, all we shall be to you grateful!).*

4. Как я стал неутвержденным кандидатом наук 30

Опубликовано: Сб. «Воспоминания ... и жизнь!». К 5 – летию Дома ученых Хайфы, 2005-2006.

Отрезок биографии автора, в котором он неожиданно получает предложение заняться исследованиями, но отдаться полностью им не может и делит время между ними и другой работой, и, написав диссертацию, попадает в двухлетний карантин, а защитив ее, оказывается в котле, кипящем околонучными страстями... 2005.

As i became the not authorized candidate of sciences.

The piece of the biography of the author in which he unexpectedly receives the offer to engage in researches but be given completely to them can not and divides time between them and other work, and having written the dissertation, gets in two-year-old quarantine, and having protected this dissertation, appears in the boiler, boiling pseudo-scientific passions...

5. Из рассуждений 38

Two discourses (публикуется впервые). 2005.

6. Правильно выбрать место летнего отдыха 40

Correct choosing for the place of the summer rest.

7. Перечень научных и технических публикаций 2004 – 2008 г.г. 44

The List of scientific and technical articles, published in 2004 – 2008.

МАМАЛЫГА ИЗ ДЕТСТВА

К изложению своему приступаю с некоторым смущением – в городе, где есть целый район Молдаванка, где если не каждый десятый, то уж двадцатый наверняка держит в родственниках молдаванина или румына, писать еще о мамалыге...

И все же нет-нет, да и появится что-то: вот недавно знаменитый бард, чемпион брейн-ринга и не менее знаменитый кулинар Борис Бурда предложил вместо долго варящейся мамалыги готовить кашу из кукурузной муки. Я попробовал, вкусно. Но каша, это каша. А мне с моим румыно-молдавским детством, хотелось именно мамалыги.

Конечно, настоящая мамалыга, которая под развесистой яблоней вываливалась из чугунного котла на чистое льняное полотенце, оставаясь благоухающей горой, рядом с которой выставались глиняные расписные чашки с чесночной подливкой, разогретым сливочным маслом, тертой овечьей брынзой под пучками зелени, и разрезалась эта гора ниткой на толстые полукруглые ломти... м-м-м... Эта мамалыга осталась там, в детстве.

Как же сварить мамалыгу быстро и без чугуна? э-э-э, без чугуна: это стратегический металл, мне это стало ясно после обхода всех магазинов, магазинчиков, лавок, лавочек, базаров, базарчиков и барахолок – впустую, везде алюминий, даже вездесущий Тефал это не то. Но то, что чугунная посуда окончательно канула в лету, до меня дошло только в одном сталелитейном городе, где массивная, в метр толщиной и высотой, кольцевая ограда фонтана отлита из чугуна, а посуда? Да, всюду алюминий.

Итак, чтобы не злоупотреблять вашим временем, вернемся к нашим баран... э-э-э, мамалыге, которую я таки да научился готовить быстро и почти также вкусно, как ту, из детства. Теперь она у меня в ежедневном – не описка! – рационе. Не потому, что кукуруза – единственный злак, накапливающий золото (цвет! научный факт), и я тоже пытаюсь его таким образом накопить, а потом через оффшорную зону и т.д., технология отработана высокопоставленными лицами, но теперь уже такая таможня, да и времени, чтобы накопить грамм 200 понадобится лет 300, а потом его вы-

топить??? И не из-за дешевизны, или еда для меня скучное дело, нет! Потому что быстро – 10 минут (впрочем, я любую кашу варю за 10 минут), промежуточные стадии контролируются автоматически, и оч-чень вкусно.

Ну да что же мы с вами никак не начнем? Итак, что нужно? Чистая вода. Есть, уже почти на каждом углу, 15 коп. за литр. Далее чугу...э-э-э, кастрюля, как когда-то говаривали в Одессе. Желательна с толстым дном, любая: нержавейка, эмалированная, жаропрочное стекло; ну, а если дно тонкое? ладно, берем, но обязательно с ручкой. Зачем? Об этом потом (это как ружье, что в пьесе висит на стене, знаете...но некогда). Конечно, да, если у Вас есть бабушкин чугунок...о, я снимаю перед Вами свое кепи! (дверь, разумеется, бронированная, решетки на окнах, охранная сигнализация и все такое, значит порядок).

Так, что-то еще... ах, да, мука, причем только кукурузная, как вы понимаете. Она бывает очень разная, и как ее выбирать-покупать читайте в вышеупомянутом очерке Б. Бурды, лучше не скажешь. Я же буду краток, на случай если у вас не лежит на кухне этот очерк, а в библиотеке вы бываете не так уж часто: свежая, душистая, сладковатая. Советую Привоз, овощной навес, крайний прилавок возле семечек, проса и др. Пробуйте тщательно, не торопясь, щепотка на два пальца, на корень языка. С третьего-четвертого раза должно начать получаться – я не про щепотку, а про выброшенную дома покупку (почему-то только дома обнаруживается "не то" покупки). Спокойно, цель заслуживает.

Ну, собрались, все есть. Наливаете воду (чит. выше) в кастрюлю (чит. выше) с ручкой умеренной длины (почему умеренной? дальше прояснится) и ставите на максимальный огонь; кто особо пунктуальный, пусть засечет время. Не отходить! Как это, а, да, "атенциуне!"*, в зависимости от объема, скоро или не очень закипит и вы сбрасываете огонь на минимум-минимум. Вот тут наступает великий момент, все остальное рутина: засыпка муки. Сыпьте сразу половником в мелко кипящую воду, после чего я приминаю слегка вилкой (не догма, можно ложкой, этим же половником), так, чтобы вода слегка покрыла муку сверху. Не копайтесь, пусть будут комки, быстрее закрывайте все плотно

крышкой. Плотно – в этом все ноу-хау, изюминка, секрет.

Теперь можно расслабиться, присесть, перечитать Б. Бурду, "Вечерку", меня, наконец.

Первый сигнал готовности подаст запах горелого (помните про автоматику?). Спокойно, не нужно бежать с кастрюлей к мусорному ведру, все рассчитано. Открываете крышку и вилкой (это я, не догма, чит. выше) тщательно разминаете комки и вымешиваете содержимое, добавляете немного масла (я растительное, не догма, можно сливочное, маргарин) и снова закрываете крышку – плотно! – на том же маленьком огне. Расслабление-2. Об окончательной готовности сигналиит опять же запах, да, горелого. Автоматика! Подготавливаете блюдо с натертой на крупной терке брынзой – овечьей только! (рекомендую Привоз, молочный корпус, прилавки напротив копченого мяса; пробуйте понемногу, но внимательно; важные показатели – твердость, отсутствие резкого запаха, соленость чуть выше средней), беретесь одной рукой за ручку кастрюли (вот оно, ружье!) другой снимаете крышку и резко переворачиваете ее (кастрюлю, а не крышку) над блюдом с брынзой.

Ничего, и у меня в первый раз была уборка, а брынзу я, успокоившись, съел с болгарским перцем, тоже очень вкусно. Потренируйтесь во дворе с песком, подружитесь с цирковым жонглером, но все время помните: цель оправдывает!

Но вот, ура, содержимое кастрюли в блюде. Получилось самый раз – не густо и не жидко, содержимое выходит без остатка – автоматика! Опять же, спокойно, с кастрюлей будет все в порядке, только сразу залейте её водой и вскоре все легко смоеся.

Так вот, дорогие, содержимое блюда – это мамалыга, потому что сохранен главный принцип варки мамалыги: пропарка муки, и достигается она, верно, благодаря крышке.

Теперь вилкой (это я, вы...) разминаем мамалыгу с брынзой, добавляем, при желании еще масла, или сметану; пунктуалисты смотрят на часы, ну, что? 8-10 минут, как и было обещано. А почему? Ну автоматика же!

И тут, повернувшись, я всегда обнаруживаю свое семейство, стоящее друг другу в затылок, каждый (...ая) со своей ложкой,

тарелкой. Все смотрят на меня с улыбками и я начинаю раздавать и накладывать, а после с удовольствием доедаю размазанные по краям блюда остатки.

Что, что? Как это пропорции? Какие пропорции, здесь не аптека, это творческий процесс, вдохновение! Придет само, не сомневайтесь.

Впрочем, могу поделиться советом героя старого анекдота, владевшего рецептом варки самого вкусного в местечке чая - применительно к нашей теме это звучит так: "евреи, не жалейте брынзу!"; конечно, и не евреи, и масло не жалейте тоже.

А теперь, как говорят первоиздатели "буна диминя..."*, а-а-а, "пофте буна"* – смачного*!

Одесса, ноябрь 2000.

P.S. Специальное дополнение для читателей на исторической родине. Здесь, в Израиле, где есть все и еще кое-что, кукурузной муки – в доступном мне поле обозрения – не оказалось. "Пожалуйста, вот кукурузная мука" говорят мне продавцы во многих местах на иврите, английском, русском (некоторые, при необходимости, могут и на французском или испанском). "Но это не мука" говорю я в ответ (по-русски или на хромом английском). "Как не мука, вот же написано – мука". Я вспоминаю заповедь Козьмы Прутков о надписи на клетке в зоопарке и без пререканий ухажу.

"Как нет кукурузной муки!" восклицают мои многочисленные родственники и знакомые. "Да любая, израильская, аргентинская, вакуумная упаковка...". "Это – не мука", говорю уже я с некоторым металлом в голосе. "Как не мука, ты почитай, там написано...". Круг замыкается.

То, что мне предлагали, не мука, а тщательно просеянная кукурузная крупка быстрого приготовления – длинные руки Fast Fud'a добрались и сюда – и сварить (за пару минут) из нее можно только кукурузную кашу. Нет, за неимением..., а как на мой вкус, то без комментариев.

Так что, как только будет решена активно обсуждаемая возможность транспортировки воды из Турции, можно проводить опрос и, при наличии экономической целесообразности, инициировать в Кнессете вопрос о завозе кукурузной муки (откуда –

умалчиваю, чтобы избежать обвинений в лоббировании чьих-либо интересов).

Хайфа, октябрь 2001.

P.P.S. Шоб вы таки да знали, шо тут надо иметь, так это совланут*! Вот его-то я с собой не прихватил и сильно дергался на первых порах по всем поводам, а также без, и, конечно, по отсутствию любимых мамалыги и цикория. Родственники и знакомые, которых я хорошо достал своими пунктиками, при встречах начинали разговор с: "ну, как выживаешь без любимых яств?", на что я, с трудом улыбаясь: "да, что поделать, нельзя иметь все". Нет, я не хотел сказать, что у меня уже есть все (в особенности, если иметь в виду эти неуловимые, как и их братья во всем мире, кесефы*), но вот привычных блюда и напитка не хватало - ведь "привычка свыше нам дана...".

И? Стоило только мне потратить годик на приобретение этого совланута, как все пришло в норму.

Нашелся цикорий – просто я его, по зашоренности, искал в привычных местах : в продуктовых магазинах, у продавцов специй, на база..., простите, шуке*. А надо было? Ладно, поделюсь: надо в магазинах "Тева"*! Ну что тут непонятного, цикорий здесь изготавливают из экологически чистого сырья, поэтому и "Тева".

А кукурузную муку приспособился делать сам, как только увидел в продаже кукурузные зерна (мелковатые, правда, да хватит уже носом вертеть). На кофемолке, за милую душу (перегревается, конечно, быстро - так и не нужно сразу мешок молоть; как любил приговаривать мой дядя Матвей: "поволечке*, Саша, поволечке!"). И мамалыгу уписываю, как раньше, за обе щеки и за ту же милую душу!

Да, что посоветую по поводу брынзы (Привоз далековато): берите "Фету"; козья правда, овечью (получше) встречаю редко, но вкус, соленость и жирность в самый раз. И не пройдите мимо "Кашкавала"! М-м-м...(есть кусковой по да-а-вольно таки приятной себе - и вам тоже - цене: латвийский, израильский, турецкий, и есть фасованный; последний как-то еще вкуснее и, конечно, еще дороже). Бетеавон!*

И напоследок за Турцию. Увели турецкую воду какие-то диверсанты, заплатив чуть подороже. Ха – ха! Да мы не очень-то и хо-

тели, просто неловко было отказываться от сделки (эта еврейская щепетильность!). Дорогая она, водичка турецкая - за морем полушка, да рупь перевоз. Будем себе опреснять морскую воду - оно и надежнее, и чище некуда.

Вот как всё - как всегда! - устраивается на земле обетованной.

Словарик.

атенциуне - внимание (румын.)	совланут - терпение (иврит)
буна диминяца - доброе утро "	кесеф - серебро; деньги "
пофте буна - приятного	шук - базар "
аппетита "	
смачного - " (украин.)	тева - природа "
поволечке - потихоньку (сленг)	бетеавон - приятного
	аппетита "

Хайфа, март 2003.

P....S. Воду из Турции берем! Политика... в ней, знаете ли, гитик еще больше, чем в науке. Но и воду опреснять будем. Тоже политика, мало ли что там. А мамалыгу варим на любой воде, главное - чтобы чистая! Это гарантия отменного здоровья. Конечно, оно слагается не только из чистой воды, это общеизвестно. Как из чего еще? А шоб ви били здоровье! Хорошо, рассказываю еще и за здоровье, но коротко:

*Как в этой жизни быть совсем здоровым,
Могу вам пояснить примером из коровы.
Жевать лишь травку, лучше с чистой грядки,
Не просыпать подъем для утренней зарядки,
Эмоции и нервы содержать в порядке,
Бегом - трусцой в работу - стойло и обратно,
Пить - кушать так, чтоб мало и несладко.
Еще рассказывать придется очень много -
Ну, чуть солить и лишь слегка перчить,
ни капли алкоголя, конечно, не курить...
Уж лучше сразу объясню вам языком коровьим:
«Му-у-у-у!... зыка и радость!»
(... ченье, братцы, честно слово -
вам это скажут все, кто не коровы).*

Хайфа, июнь 2004.

РЕКЛАМА, ТЫ РЕКЛАМА, ЛИХАЯ СТОРОНА...

Должен сознаться: благодаря рекламе я потерял душевное равновесие – минутку, не выбрасывайте, я не в медицинском смысле.

Излагаю по порядку. Но какой может быть порядок, если произошло такое! Всё, всё, перехожу к ФАКТУ. 5 августа 2004 года, четверг, газета «Вести», приложение «Казначей», раздел «InfoВЕСТИ», стр. 25, правая колонка, второе сверху объявление – под объявлением о продаже-передаче бара-кафе в немецком стиле и через страницу от призыва к красивой и либеральной прийти, наконец, на дискретную (sic! – люблю этот точный математический язык) квартиру и начать получать свои 40 тыс. шек/мес.

«ПРОДАЮТСЯ 3 НАУЧНЫХ ОТКРЫТИЯ... 3 МЕТОДИКИ ПОЛНОЙ ОСТАНОВКИ СТАРЕНИЯ ЧЕЛОВЕКА...».

Шок, стесненное дыхание, нечеткое зрение, протирание глаз и очков... да, написано так. Тут же перед мысленным взором появляется улица осеннего Петербурга, наклеенное на стене и дрожащее на холодном ветру рукописное объявление инженера Лосева из «Аэлиты» – о наборе единомышленников для полета на Марс. Решаю взять себя в руки – написано не от руки, многоцветный компьютерный набор, не одна бумажка, а 300 тыс. экз., да и не те сейчас времена, уже выращивают клонов и собирают в пробирках из отдельных частей жизнеспособные микроорганизмы – надо подождать появления компетентных отзывов и комментариев.

ЖДАЛ ДО РОШ-А-ШАНА. НИЧЕГО. ЙОМ-КИПУР УЖЕ ТО-ЖЕ ПОЗАДИ! ПРОШЕЛ И ОКЯБРЬ!

Неужели уже улете..., то есть, продали? Где же вселенская буря, аршинные заголовки в газетах, демонстрации сторонников и противников, интервью с ведущими учеными, отчеты и телетрансляции с научных форумов, с заседания ООН, наконец? Тишина. И объявление не повторяется.

Несколько позже в «Вестях» же появляется статья о бессмертии с точки зрения Каббалы. Здесь все разъяснено доступным языком – Всевышний создал Адама бессмертным, а смертным он стал после греха, нарушения запрета есть плоды с Дерева познания добра и зла (воспользовался свободой выбора – получи ос-

вобождение от бессмертия).

Теперь (с того момента) длительность жизни определяется целостностью каналов связи с Источником Жизни – каждый грех рвет какой-то канал. Не грешите и не покарены будете! Правда, и праведники – совсем безгрешные – умирают, но это уже связано с общим грехом Древа. Что делать? Не грешить и дальше, ждать проявления Мошиаха - он уже появился, но не проявился, а с наступлением этого момента общий грех искупается. Просто, ясно, доступно, посильно каждому и что совсем немаловажно в наши времена – без денежных вложений.

Читал и перечитывал сенсацию многократно. Не все понятно, конечно, вернее, непонятно все. **«Для научных институтов и научных организаций»** – но ведь об открытии принято сообщать в солидных научных журналах, после чего уже эти научные институты и организации бросаются проверять, подтверждать или опровергать, и если таки да, то уже нобелевская премия и другие знаки внимания. Ну да, эти господа из Швеции обычно не очень спешат, как правило, совсем не спешат, могут вспомнить лет через 10, или 30, или еще когда, а материальная сторона требует сейчас, вот это я понимаю очень хорошо. Есть и другой путь, патентование, тоже дороговатый и довольно длинный, но выводящий прямо в монополисты. Читаю дальше: **«математические доказательства по формулам, технологии, практическое приращение»**. Насколько мне приходилось слышать, есть математические обоснования, а доказательства, так это отдельно, для теорем там, или лемм; что же до формул, то это язык математики и без них выразить в ней что-нибудь нельзя. Однако, если без мелочного копошения в таком великом деле, так создано математическое описание жизни? Это, знаете ли, слов нет, нужны, конечно, формулы. Значит, все многомиллиардные, синхронно, согласованно и непрерывно протекающие процессы ассимиляции-диссимиляции, регенерации-дегенерации, трагические схватки бойцов иммунной системы с чужаками, агрессорами и бесчисленными вредителями, триллионы одновременно бегущих сигналов от всех клеток к мозгу и обратно, в строжайших пропорциях выделяемые строго в нужное время и строго в нужном месте пище-

варительные соки, и системы - нервная, сердечно-сосудистая, эндокринная, лимфатическая и еще, и еще на много страниц, и всего все равно не перечислить – записано строгими рядами в виде уравнений или в другом виде? Да, это впечатляет само по себе, не говоря уже о последствиях: ведь если уже есть формулы, то далее дело за реализацией, причем не только бессмертия, а вообще жизни, как таковой в нашем мире - по словам когда-то классика, а ныне почти забытого соавтора одного «Манифеста» - «способа существования белковых тел». Теперь, когда есть формулы, они могут быть и небелковыми (фантасты предсказывали давно).

По понятиям *«технологии и практическое применение»* вопросов нет – есть технология, есть описание, берем (если дадут) и применяем.

Потом: *«3 методики полной остановки старения человека. 1. генетический. 2. компьютерный. 3. донорский»*. Возможно, недосмотр корректора, но если методика - то генетическая, компьютерная и далее, хотя для открытий такого масштаба, быть может, существует свое правописание. Но - *«генетический»*.... Открыт ген бессмертия? Читал о многих генах - старения, хранителях и дирижерах, даже о генах, способствующих большей продолжительности жизни бабушек в сравнении с дедушками (они нужнее для выживания нашего рода; тут же даю готовую рекомендацию – не по бессмертию, конечно, но чтобы заслужить поощрение со стороны госпожи Эволюции: дедушки, больше внимания внукам и внучкам! через пару десятков – или чуть больше – поколений сможете тоже обзавестись таким геном), и многих других, но это ново. Или созданы гены, блокирующие (удаляющие) гены старения? Не берусь рассуждать предметно, но невеселый список наших вторжений в куда более верхние слои жизнедеятельности призывает к очень большой осторожности, особенно же в области, шлифованные многими миллионами лет – ведь если ген старения есть, то можно не сомневаться как в его необходимости (не с точки зрения нас, а Эволюции), так и в его многочисленных и неразрывных без последствий связях с другими генами.

Далее *«компьютерный»*. Опять сенсация. Значит, есть блок программ, позволяющий моделировать жизнь – и не в виде игрушек с колониями псевдобактерий, борющихся за источники квазитоплива. Потому, что для остановки старения нужен функционирующий организм (в пробирке, вольере, квартире), а тут организм в компьютере.... Ситуация, при которой вы, подведя стрелку мыши к надписи «пуск» на экране, пробуете щелкнуть «выключить компьютер» и из динамиков раздается: «ты, недоумок, куда лезешь, мы тут живем!» – будет веселым эпизодом в сравнении с тем, что эти «ребята» начнут вытворять через Интернет.

Наконец, *«донорский»*. Имеются в виду столь модные нынче стволовые клетки? Или уже есть не только условно-бессмертные в Парижской Академии, а настоящие, способные стать донорами для всех желающих – спокойно!: для всех желающих, способных оплатить эту услугу, о чем дословно говорится в конце: *«реклама также предназначена для людей с большими деньгами»*.

В общем, голова кругом. Хотел было сначала позвонить, что-то спросить, но потом одумался. Представил себе, как приятный голос отвечает: «Поздравляем Вас с правильным выбором и благодарим за обращение к нам! Вам нужно не позже ... числа явиться по адресу... С этого момента все Ваши счета с их содержанием становятся достоянием нашей организации и будут направлены на выполнение Вашего желания – стать бессмертным!» – совсем рядовая ситуация при достигнутых высотах искусства шурования во всех видах сетей, «вычислить» клиента теперь уже пара пустяков. Боже! Мой бедный счет, единственный канал источника жизни, на который раз в месяц что-то капает из Битуах Леуми! Ну, я ладно, из одного описания жизни бессмертных известно, что мне на пропитание хватит амброзии и нектара. Но ведь при размерах моего счета он будет ихним лет 300? Да, для меня это уже «без разницы», хоть 3х300, но мои близкие! А возврат предусмотрен?

Уважаемые господа! Предлагаю обсудить, можно ли говорить об этом серьезно? Упомяну еще раз, это было не 1 апреля. Если бы удалось взять интервью... вот бы бабахнуло!

О! Появилось вновь! 4 ноября. Язык тот же, завлекательно-маловнятный, но взято повыше, предложение обращено уже к правительствам и транснациональным корпорациям. После пары повторов исчезло опять.

Господа! Давайте обсудим тему:

«БЕССМЕРТИЕ: ВОЗМОЖНО? НУЖНО?»

Хайфа, 11.2004.

ИСПЕЧЁМ?

Ожидавшийся (и вполне заслуженный!) успех предыдущего опуса на тему еды (имеется в виду «Мамалыга из детства») на европейском, ближневосточном и американском континентах (далее следы теряются из вида, но несомненно присутствуют), подвиг меня на продолжение. Ну, конечно, будем откровенны – в наше время успех не валится с небес, его тщательно готовят. Я, например, вначале «пробил» публикацию в «Вечерней Одессе», затем раздавал копии всем знакомым с трогательными дарственными надписями, зачитывал при любом случае в компаниях и т. д. Это я к тому, что мои как бы это поскромнее выразиться ... литературное и кулинарное дарования дополняются неплохими знаниями пиаровских технологий: «Литературная обработка ваших кулинарных достижений в любых жанрах! Продвижение на читательский рынок в кратчайшие сроки! 10-летний опыт работы! Гарантия успеха! Пишите, звоните, емельте!» (попрошу безо всяких аналогий с «мели Емеля...» - отвергаю безоговорочно, как признак дремучего невежества).

Сегодня речь пойдет о выпечке, вернее, о выпекании, потому что выпечка в русскоязычной традиции привязана к широкому спектру вкуснейших бабушкиных (и Ваших, и Ваших!) плюшек, булочек, пирожков, рогаликов и др. и пр., список бесконечен, изделий для улады взора и вкуса. А вот «печка» (в смысле процесса, а не теплового агрегата), или «печение» (тоже процесс, а не сладкое изделие), это уже дело серьезное - это хлеб, булки, пироги и т. п. Далее, памятуя заповедь К. Пруткива о невозможности объять, еще сужаем тему: хлебные лепешки. В принципе, взяв за основу нижеследующее, можно и хлеб, и булки, но я пеку лепешки.

Наверное, нужно сразу сделать несколько предупреждений для читателей, которые не разделяют моих пристрастий – это позволит им сэкономить время для более полезных или приятных дел:

1. я стараюсь придерживаться направления в питании, которое принято называть «здоровым»; поэтому, употребляю кулинарные изделия, которые могут показаться невзрачными на взгляд, привыкший к виду пышных булок, хал и караваев, и поначалу

невкусными - на вкус, подготовленный для поедания всего благолепия, которое предлагает традиционная кухня и пищевая индустрия (на то она и индустрия, чтобы, подсластив, где нужно, и где можно приперчив, изготовив попышнее и порумянее, потом упаковав поярче, снабдив надписями «голд!», «новое!» и т. п., заполняя рекламой газетные страницы, радио и телевизоры, приучить всех нас потреблять побольше, чтобы производить еще больше и, соответственно, получать прибылей как можно больше); ну, поскольку о вкусах не спорят...

2. описываемые процессы требуют затрат времени и терпения; если у вас с первым недостача, то милости просим, когда появится (вполне допускаю, что это может оказаться временем пенсии, которая у Вас – счастливчик! или счастливица! – еще за годами); впрочем, не исключено, что вы отодвинете какие-то дела ради этого, которое заслуживает, уверяю; а вот если второго мало, или нет совсем, то, право, затрудняюсь с советом, лучше всего начинать с детства (впадать назад для этой цели не нужно!), в принципе это тренируется, но для тренировки тоже требуется терпение ...

3. излагаемые заметки не являются руководством к действию, а скорее основой для вашего творчества, чего бы мне очень хотелось.

Теперь отправляемся дальше в компании наиболее симпатичных мне людей: любознательных и рискованных, легких на перемены и изменения вообще и в застоялых привычках в частности, не встречающих в штыки другое мнение только потому, что оно не соответствует личным пристрастиям или стереотипам (хочу упредить, я ничего не имею против этого приспособительного механизма, облегчающего жизнь нашим мозгам, я только против возведения набора подсознательных штампов, стандартов и руководств к действию в ранг «священных коров»).

Значит, печём? Но сначала о хлебном изделии, которое не пекут. Слышали о таком? Раньше оно было привычным блюдом на крестьянском столе, а еще раньше на монастырском: это «цампа» и «тсампа» (полагаю, что первое название есть превращение второго в более привычное для русской речи, ведь «тс» это и

есть «ц»). Зачем это нам? Меня привлекла некоторая особенность этой еды, расскажу об этом далее.

Вот цампа, как описывает ее приготовление известная целительница Вера Травинка в книге «Разыщи в себе радость», Санкт-Петербург, 1997 (не цитата, а суть): ячневую (*ячменную-А.К.*) крупу калить на сковороде до золотистого цвета, помолоть на муку, еще поджарить, переложить в чашку, залить горячим чаем, перемешать, добавить немного растительного масла, присолить и снова размешать; затем выложить на доску, раскатать валиком и нарезать кусочками; подавать, присыпав зеленью.

Теперь тсампа. Её рецепт я вычитал в удивительной книге Верховного Ламы Тибета, Лобсанга Рампа «Третий глаз». Написанная живым и ясным языком, книга удивительна не только тем, что открывает совершенно незнакомый мир, существующий рядом с нами по укладу многотысячелетней давности, причем патриархальность быта сочетается с медициной, до уровня которой западная во многих случаях не дошла. Удивительно многое, например, точное предсказание всех этапов его жизни по древним астрологическим картам, но особенно впечатляет преодоление автором испытаний, выпавших на его долю, начиная с семилетнего возраста: поступление в монастырь («вступительный экзамен» – просидеть три дня подряд не шевелясь с поднятыми руками), раскрытие паранормальных способностей, включая хирургическую операцию на черепе - без наркоза! - для открытия третьего глаза, и многое другое.

Итак, тсампа (далее тоже не цитата): состав: ячмень неочищенный, чай, соль, бура, масло яка; приготовление: ячмень поджаривается до золотистого цвета, мелется на муку, снова поджаривается; мука заливается горячим чаем, добавляется соль, бура, масло по вкусу, замешивается крутое тесто; затем тесто раскатывается толстой лепешкой, из нее нарезаются ленты, которые в свою очередь нарезаются в виде пончиков. Все, можно есть.

Чай: состав: чайная заварка, осветленное масло (*яка?*), соль (*?!?*), сода (*?!?*); приготовление: в кипящую воду опускают заварку, соль, соду и кипятят несколько часов (*!*); затем добавляют масло и остужают.

Как свидетельствует Л. Рампа, тсампа – единственная еда тамошних монахов на протяжении всей жизни, и не до отвала, а по несколько кусочков на трапезу с чаем. Причем монашеские будни там это не только сидение в кельях за молитвами, но и активная жизнь по оказанию помощи другим людям, сбору лекарственных трав в высокогорных труднодоступных местах, выполнению поручений в других монастырях (сотни километров по безлюдным тропам) и многое другое. К чему здесь все эти подробности? Это я к тому, что получается, эта еда содержит в себе все необходимое для полноценной жизни, не так ли? И по силам была ли бы нам такая жизнь при наших рационах, включающих почти все, что плодоносит, бегают и плавают? Кроме того, вспомним, что произносится при желании обозначить кого-либо, как обладателя большой силы и выносливости: «ну, как лошадь!». А еда? Да, овес, ячмень (на это обратил внимание читателей Ю. Андреев в книге «Три кита здоровья»), даже без чая и масла яка. Теперь вам понятно мое желание «освоить» – нет, не перейти на лошадиный рацион, а в своем заменить что-либо менее питательное на более.

Вот я и купил ячменную крупу, далее по рецепту, кроме масла яка (ни в одном супере не нашел, не выписывать же из Тибета), буры (не нашел), и заваривания чая с маслом, солью и содой при многочасовом кипячении. Масло - оливковое, соль – соевый соус, заварка - зеленый чай, каркаде, настаивание 10 минут. После нескольких попыток (густо, жидко) получилась темно-коричневая масса, не пожелавшая скатываться, нарезать лентами и складываться в пончики, рассыпчато как-то. Ну ладно, можно и просто ложкой есть. О-о-о-у! Вам доводилось пить настой полыни или, не дай Бог, глотать хину? Это рядом, по вкусу взаимозаменяемо. М-да... Но отступить ни за что. Почему такая горечь? Чай горчит, но не так и не настолько. Пробую сырую крупу, да, это она. Не могу сказать, может для уменьшения горечи вводится эта бура, или помогает масло яка; может быть, там ячмень не горчит, а может это считается нормальным, ведь наши возможности привыкания к чему угодно неограниченны. Должен сознаться, не преодолел стереотип неприятия очень

горькой еды. Поэтому иду своим путем. Выбираю свободные полдня. В сковороде, на маленьком подогреве заливаю крупу не очень горячей водой с большим верхом, ну, в смысле много воды, и даю вымочиться, изредка помешивая. Советую сразу готовить побольше - и затраты времени более оправданы, и еще один нюанс, который прояснится попозже. Час это хорошо, полтора лучше. Удобно совмещается с уборкой, мытьем посуды, гладкой; можно и компьютерные дела, и телевизор, или, если еще сохранились такие чудачки, книга, только не увлекайтесь, помните о помешивании. Затем идет промывка: у меня сходит две воды темного цвета, одна серого и только потом светлого. Да, конечно, можно замочить на ночь, но думаю, что придется потом дольше сушить; впрочем, проверьте, может и не дольше.

А теперь наступает самое веселое занятие – сушка. Работка для терпеливых, так как большой нагрев не включишь, будет подгорать, в духовке неудобно мешать; остаются на выбор вакуумная сушка, микроволновка и знакомая сковорода. Горячо рекомендую первое: во-первых, очень современно, почти хай-тек (приятно так в разговоре с соседом или соседкой небрежно обронить «сушу, знаете, вакуумным способом...»); во-вторых, очень быстро, в-третьих, качественно. Вообще, вакуум это злоба дня: вот физики доказывают, что все, что ни происходит в нашем мире, предопределено принципиально ненаблюдаемыми процессами в вакууме – конечно, не в том, что в вакуумном аппарате, а в космическом (как удобно, правда? ненаблюдаемо вообще, ни сейчас, ни когда бы то ни было - принципиально, а дальше говорится и доказывается все, что нужно), и что там есть все наше прошлое, настоящее и будущее. Не верите? Да я тоже вот как-то ... Впрочем, не будем углубляться в прошлое, а ближайшее будущее нам известно - сушка и помол, тем более что наука предусмотрительно обзавелась прекрасным запасным путем, смена парадигмы называется: это когда в один из лучших или не очень дней нам объявляют, что научные взгляды изменились и теперь уже правильно не то, что было раньше правильно, а то, что было неправильно - теперь вот оно правильно, или еще что-то новенькое. Да, так помимо сушки есть и вакуумная упаковка, и очистка

овошей, а один умный человек даже изобрел сжигание мусора в вакууме, потрясающий эффект – никакой копоти и дыма, на выходе собираются горючие газы и твердый остаток, который прекрасное удобрение. Вот что такое вакуум, можно еще, но я ценю ваше время.

У вас нет вакуумного аппарата? Да, дела. У меня тоже нет. Приобретать не рекомендую, т. к. они изготавливаются для промышленных объемов. Ну, варианты конечно есть, можно приобрести и организовать свой цех по сушке, заодно подсушивая крупу себе, родственникам и самым лучшим друзьям (представляете, какая здоровая конкуренция разовьется, чтобы стать вашими родственниками и лучшими друзьями!). Мне, за недостатком места для цеха и отсутствием микроволновки, осталась родная сковорода. Два часа.

Позвольте, вы из нашей компании, ну, любознательных и т. д.? Так я же предупредил, смотрите в начале, п. 2. Извините, мы идем дальше.

Очень малый нагрев вначале, терпение и частое перемешивание. Уборка, глажка и т. п. исключаются, да ведь все это уже и переделано. Телевизор вот можно, но только если разместить его перед сковородой, не вплотную, конечно, на безопасном расстоянии, так, чтобы только скользить взглядом «сковорода – телевизор – сковорода». Но всего более рекомендую ритмичную музыку, нет, ну не реп или поп конечно, а добрый полифонический джаз, с мелодией и ритмом (ладно, если уж никак без, то реп), настроение под небесами, вы мурлычете и подтанцовываете, чего же боле? Час пролетает незаметно, а там уже содержимое не липнет ко дну, прибавляете жару, но чтобы не подгорало, и помешиваете уже гораздо реже, но музыку не выключаете, не каждый же день вы можете ловить такой кайф два часа кряду!

Все, подсохло, слегка поджарилось, проверочный тест: по звуку должно как стекло раскалываться на зубе, тогда быстрый и полный помол на муку обеспечен. Обратите внимание на полученный объем продукта. Стало ощутимо меньше, да? Естественно, ведь крупа вначале набухла, а потом усохла (обещанный нюанс). Смолоти, ... что? Нет, в кофемолке не советую, быстро гре-

ется, медленно остывает. Сейчас есть в продаже прекрасные крупорушки по той же схеме, но с более мощным мотором и охлаждением. Снова слегка подсушили и далее по рецепту. Я добавил специи - семена аниса, киндзы, тмина, укропа и фенхеля. Ленты и пончики снова не получились, но вкус! А! Объядение, без горечи, семена похрустывают, и тут, несмотря на подоспевший аппетит, больше двух столовых ложек съесть не смог, очень сытно. Вот вам и несколько пончиков у монаха. Нет, лошадиной силой и выносливостью пока похвастать еще не могу, но как смогу, не сомневайтесь, прожужжу вам все уши, буду ржа..., а-а-это, разжигать - вот, любопытство у непосвященных до последнего предела.

Но пора уже и к печке, да? Не погреться, к тепловому агрегату потом, сначала к процессу. Вот он перед вами. Состав: мука, отруби, горячая вода, соевое молоко, соевый соус, масло растительное, специи. Никаких дрожжей, разрыхлителей и т. п.! Разве что немного соды.

Мука всякая, кроме пшеничной (рекомендация Питера Д'Адамо, американского ученого и врача, автора книги «4 группы крови - 4 пути к здоровью», Минск, 2002): гречневая, кукурузная (кроме, как для людей с кровью группы 0, рекомендация отсюда же), овсяная, пшенная, ржаная, рисовая, соевая, ячменная. На один раз беру по 4 разных вида, ржаную или ячменную (назовем их ведущими) с какой либо другой, но отруби и соевую – всегда. По следующим причинам.

Отруби это то, чего нет в сегодняшней муке (кроме сорта «грубого помола»), но то, что было раньше, когда зерно не очищали от оболочки – и, как часто оказывается, очень правильно делали, т. к. в оболочке вся сила, то есть весь необходимый будущему зародышу набор витаминов, микроэлементов и других незаметных веществ на период до выпуска ростка и первого корешка. А что нужно зародышу, то нужно и нам. Но кулинары, чтоб они были здоровы, они же очень старались сделать попышнее и красивее, и для этого стали просеивать муку, выбрасывая или скармливая благодарному скоту все самое ценное. А если мука «высшего сорта», это значит просеянная и помолотая не однаж-

ды, то есть, самый сухой остаток, почти балласт. Но зато белая и красивая очень. Так что в этом возвращаемся назад, к стародавним временам.

Соевая мука всегда не только потому, что соя, как теперь уже все знают, удивительный по богатству полезных веществ злак, но и вдобавок и «поднимает» тесто (в переводе с китайского - «великий боб»; его белки близки к говяжьим и усваиваются на 70%; содержит железо, калий, кальций, натрий, цинк, витамины групп В и С, и еще, и еще). Однако в больших количествах нельзя, действует угнетающе.

Здесь нужно рассказать еще о двух препятствиях для экономии времени. В наших краях овсяной, пшеничной и ячменной муки нет, приходится молоть самому из местного овса и пшена, и украинской ячменной крупы. Овес и пшено перебираю, очень некачественные, по поводу ячменной муки описано выше (если избавляться от горечи), так что статья расходов «время» растет. Хотя, возможно, у вас эти проблемы и не возникнут, но я об этом не жалею, т. к. вижу из чего будет мука.

Далее важный пункт вода (препятствие-2). Советую не доверять водопроводной и не употреблять минеральную. По поводу первой все ясно (некачественная фильтрация, обеззараживание вредным для нас хлором), против второй выступал такой авторитет, как Поль Брэгг. Как он утверждал, минералы организмом не могут быть усвоены (кроме как содержащиеся в мясе, морепродуктах, растениях и плодах) и всю жизнь (до 81 года) употреблял только дистиллированную. Меня привлекли достоинства талой воды, я использую ее уже много лет потому, что чистая, мягкая, вкусная и вдобавок, как вычитал, структура близка к структуре тканевой жидкости организма. Но вот недавно я узнаю то, чего великий Брэгг не знал: дистиллированная вода не очень полезна – об этом сообщили российские ученые из Института медико-биологических проблем космоса. А вот талая, оказалось, хороша еще и тем, что имеет пониженное содержание дейтерия, тоже не укрепляющего наше здоровье (дейтерий – изотоп, разновидность водорода, тот самый, который для водородной бомбы; в организме он, к счастью, не взрывается, но вредит). Вынимая за-

мерзшую воду из холодильника, мне удастся отделить всего 30-40% чистого, прозрачного льда, остальное идет в ведро и в туалет. Но не спешите так, чистый лед это еще не чистая вода. Растаяв, он оставляет на дне осадок, то в виде белых хлопьев, то рыжей взвеси, мельчайшие фракции которых вместо дна кастрюли равнодушно, но не без последствий, осели бы на стенках моих сосудов. Так что еще присутствует фильтрация, и не через марлю, а через льняное полотенце. При всем при том при этом, местный чиновник не постеснялся радостно сообщить в газете, что здешняя водопроводная вода настолько хороша и так соответствует стандартам, что ее можно пить прямо из крана. Те еще, видно, стандарты... Побывав в Нью-Йорке, я поразился чистоте воды из крана, там выход чистого льда зашкаливает за 80%, но осадок, увы, все равно присутствует. Да, цивилизация и прогресс это не только их приятные плоды, но еще и железное требование темпа и прибыльности, и вот ради них, устами персонажа Райкина «отравляют водоем, гибнет рыба в ём». Ну, мы не рыба, сразу не помрем, поболеем, внося посильный вклад в развитие медицины, полечимся, пополняя кассы фармацевтических корпораций. Причем в наше время не только водоем, но и подземные воды в местах, где цивилизация хорошо прогрессирует, уже не только не та, что хлынула из-под посоха Моисея, но даже не та, что была каких-то 50 лет тому назад.

Масло. Я – растительное только. Не буду распространяться о вреде жарки на животных жирах, это общеизвестно. Так же, как и о малой пользе от перегоревших остатков растительных масел, покрывших обжаренный продукт. Поэтому, растительное масло идет в тесто. Немного, чтобы из теста не сочилось. Немаловажно еще, какое. В длинном ряду названий растительных масел – арахисовое, кукурузное, кунжутное, льняное, оливковое, ореховое, подсолнечное, рапсовое, соевое, сафлоровое, хлопковое... нужно определиться со «своими». Критерий, по П. Д'Адамо, группа крови. Для желающих узнать могу сообщить: группа 0 – льняное, оливковое, кунжутное, рапсовое; группа А – льняное, оливковое, рапсовое; группа В – льняное, оливковое; группа АВ – арахисовое, льняное, оливковое, рапсовое. Выбор, как видим,

резко сужается, к многосторонней для нас пользе. Еще несколько слов об оливковом масле. Его качество, оно измеряется процентом кислотности, зависит от способа изготовления, которых много. Королями выступают «Extra Virgin» и в Израиле «Катит меула» (королевская цена, вчетверо выше, чем у последнего сорта) – кислотность менее 1%, (изготавливается методом холодного отжима), затем идут торговые марки до 2%, есть 3% и более.

В конце соевое молоко, немного (можно и без), и соевый соус - как соевый продукт и как соль.

Теперь количество: на ваше усмотрение, т. е. на глаз и по вкусу; отруби и соевая мука вместе до четверти-трети от общего объема.

Замес. Вечером, накануне свободного утра, или утром, накануне может и не очень свободного вечера, но когда может захотеться чего-то хлебного, в подходящей емкости смешиваете все, кроме масла и специй, тщательно вымешиваете до консистенции очень густой сметаны. Затем укрываете и ставите в теплое место. Известный специалист по Макробиотике (система оздоровления и долголетия, основанная на тысячелетних традициях Востока) Мичио Куши в книге «Макробиотика – путь к здоровью и долголетию» также (как и я! и как наши бабушки, и их бабушки) рекомендует оставить приготовленное тесто на ночь в теплом месте, для начала процесса ферментации. Утром (или вечером) тщательно вымешиваете тесто вначале в емкости, добавляя масло, выкладываете его на присыпанную мукой доску (не любую, а разделочную, да?), подсыпаете ведущую муку и месите и присыпаете, и месите и еще добавляете, и еще месите, вводя специи, пока не получите не очень плотный, упругий колобок (смотрите, чтобы не убежал). На доске накройте этот долгожданный, приятный результат - как и все, что добывается трудом и упорством - сложенным кухонным полотенцем и отдохните, если позволяет ситуация, часок, или - что там еще нужно было по дому сделать?

Печка, наконец! (агрегат и завершающая стадия процесса). В зависимости от желаемого вида будущего изделия включаете для разогрева духовку или малый огонь под сковородой. В духовке противень, сковорода желательна с толстым дном, в идеале – чу-

гунная. И то и другое присыпаете ровным слоем ведущей муки и пока греется, еще разок месите тесто. Потом разделяете на то, что пожелаете: хлебцы, булки, а я на лепешки, такой вот заскок, но держусь за него, иногда выдает мне сюрприз. Да, конечно, можете в духовке лепешки, любопытно стало? Укладываем по местам для выпекания. Печем до готовности: в духовке около часа при температуре примерно 180⁰, я в сковороде на глаз и авось, примерно через минут 40 начиная тыкать бедные лепешки острой палочкой, зачем знаете сами, и переворачивая их. К окончанию процесса подготовьте емкость с горячей водой и, вынимая изделия, сразу окунайте их в эту воду на пару минут, а затем снова на место выпекания, но уже при выключенном нагреве (придумал не сам, вычитал у той же В. Травинки); есть и более простой вариант (придумал сам – дарю!): вынимая изделия, складывать их в большую кастрюлю под крышкой и выдерживать некоторое время. Все, поздравляю вас! Мы получили то, к чему стремились - вы свои хлебцы, булки или лепешки и я свои лепешки. Что лучше? Вопрос, конечно, интересный. Но у меня с моими лепешками еще впереди немного приятного волнения: есть сюрприз? Ну, это почти как при сверке лотерейного билета, хотя возможный выигрыш не так уж и велик, но приятен: нечто нестандартное, подобие питы. Как не знаете?

О, тогда пожалуйста к любимому блюду средиземноморья. Пита это такие лепешки из пшеничной муки размером с блюдце, выпекавшиеся когда-то вначале возможно и на горячих камнях, ну а сейчас сыплющиеся с конвейера прямо в кульки, где их упаковывают по 10 штук и в часы пик с трудом успевают обеспечить хватающие по несколько упаковок руки. Почему такой ажиотаж? Секрет спрятан внутри: там она полая. А это, как вы понимаете, предоставляет блестящую возможность для скорого, можно сказать мгновенного приготовления вкусных и сытных блюд: быстренько нарезается салатик, извлекается из холодильника все подряд – сыр, колбаса, сосиски, хумус (это такая очень вкусная паста из нута, бараньего гороха), тахинный соус (разведенная водой паста из кунжутных семян, от души приперченная или смешанная с горчицей), затем срезается один край питы и в по-

лучившийся кармашек накладывается все подряд и заливается сверху этим соусом. Не упоминаю уже о расположенных через каждые три шага на улицах фалафельных, где эти фалафели (шарики из молотого нута, обжаренные в растительном масле) укладывают в эти же питы вперемешку с салатом и заливают любым соусом на выбор. Потребителей пит нельзя спутать ни с кем - полузакрытые глаза и сосредоточенное жевание позволяют с уверенностью указать местонахождение едока: в высших сферах гастрономического блаженства. Рискуя собой ради вашего здоровья, сообщаю, что нут нейтрален только по отношению к группе крови 0, остальные группы должны его избегать.

Вот я и дывлюсь, но не на небо, а на свою лепешку, та й думку гадаю: есть пита? Хотя о возможности ее появления уже могу судить заранее, по появившемуся в центре бугорку, все же надрезаю и проверяю. Есть! Но совсем не всегда, даже гораздо чаще нет, чем есть – чому мені Боже, ты пыту не дав? Причина во множестве условий, влияющих на искомый результат. Да без проблем, есть известное и доступное средство получить ответ на вопрос, как гарантированно получать питу в нашем случае. Что у нас в исходных факторах (условиях)? 1. Количество сортов муки. 2. Весовые соотношения этих сортов. 3. Количество жидкости на замес. 4. Время на первый замес. 5. Время выдержки замеса. 6. Температура выдержки. 7. Время на второй замес. 8. Время выдержки до выпекания. 9. Температура выдержки. 10. Толщина изделия. 11. Температура выпекания. 12. Время выпекания. Не будем въедливыми педантами, пренебрежем колебаниями радиационного фона, магнитного поля и атмосферного давления и т. д. А вот температуру следует держать в узких пределах, где-то 28-35⁰. Вы предлагаете 26-33⁰? Согласен. Однако всегда будем сопровождать весь процесс радостным настроением – исключительно важно! Так вот, факторов всего: 12 + 3 (сорта муки) + 3 (весовые соотношения, по минимуму) = 18, пустяки. Проводим планированный эксперимент, ПЭ.

Как, тоже не припоминаете? Это же взорвалось в 70-х годах прошлого века и гремело и грохотало добрых полтора десятилетия (хотя зародилось на полвека раньше), заполнив тысячи стра-

ниц в журналах и книгах и заняв тысячи часов на различных симпозиумах, съездах и конгрессах. В результате были созданы методы и компьютерные программы, с помощью которых можно в кратчайшее время и с наименьшими затратами получить наилучший результат в любой сфере – от выращивания тучных козловых злаков и овец до режимов выплавки сортов стали с требуемыми характеристиками. А ведь там не десяток факторов, сотни. Вот у нас 18 факторов. Чтобы узнать, как всегда получать питу, а не вязкое изделие, угрожающее целости даже здоровых зубов, при старом подходе нужно было бы зафиксировать 1-й фактор и менять все остальные. Потом 2-й, и менять другие. Потом, как вы уже догадались, 3-й и т. д. Если каждый фактор менять всего на двух уровнях (а этого мало, для гарантированного успеха нужно хотя бы на 3-4-х), то потребуется провести всего $[2 \times (18-1) + 1]^2 = 1225$ выпечек (далее считать не будем). Как выражается молодежь, не хило? Притом, что съедобных результатов может оказаться от силы пара десятков, остальное в расход, как буквально, так и по деньгам. А что может дать нам ПЭ? Он покажет, сколько провести опытов-выпеканий и на каких уровнях менять каждый фактор для получения питы наилучшего качества с наименьшими расходами продуктов и времени. Для этого составляем план эксперимента, который должен быть ортогональным, рандомизированным, ротатабельным, минимизировать рассеяние дисперсии и ...

Ау, где же вы? Ладно, ладно, отдаем это дело в руки, как здесь говорят, мумхера, специалиста. Учтите, он сразу заявит, что должен войти в курс нового раздела в этой области знаний, для чего будет у вас пару месяцев питаться: «проблему нужно прочувствовать изнутри». Нет, понятно, при планировании эксперимента по оптимизации процесса получения какого-то растворителя он этого не делает, но тем более не упустит шанса в нашем случае. Тоже, знаете... хотя может оказаться хорошим человеком.

Да, конечно вы правы, давайте уж сами, по старинке, безо всяких планированных экспериментов, оставим их для овец, стали и растворителей. Интуиция не подведет, да и иметь всегда заранее

известный результат скучновато, у нас же не конвейер, нужно какое-то разнообразие - «тесто не подошло!», «опять пересолено!», и т. д., и т.п.

Так что, вперед? Испечем?

Хайфа. 10.2005.

КАК Я СТАЛ НЕУТВЕРЖДЕННЫМ КАНДИДАТОМ НАУК

Дела давно минувших дней... Но не глубокая старина, так, лет 35 с гаком тому назад дело было.

Я, в ту пору главный технолог Одесского домостроительного комбината, получаю предложение от кафедры оснований и фундаментов (ОиФ) ОИСИ (инж.-строит. ин-т), в лице ее заведующего, доцента Голубкова Вадима Николаевича, принять участие в исследованиях новых фундаментов и строительстве на них панельного дома. Здесь я должен сделать некое признание, чтобы прояснить мотивы моих последующих поступков. Дело в том, что я больше нескольких лет на одной работе не задерживался. Летун, как это классифицировалось в отделах кадров. Нет, не выгоняли, успевал вовремя уйти. И не из-за сильной интуиции, а по причине скуки – пару лет на новом месте уходило на освоение, а дальше начиналась невыносимая рутина. Начальники ОК при виде моей трудовой книжки морщились дважды, вначале из-за фамилии, затем из-за послужного списка (анекдотик тех времен по поводу фамилии; толпа у отдела кадров по объявлению: «требуется инженеры»; голос за дверь: заходить по алфавиту! Айзекович – не берём; Бернштейн – не берём; Вольфсон – не берём, вообще на «ович», «штейн», «сон», «ман» не берём! голос из очереди: а на «ко»? на «ко» берём!; тот же голос: иди, Коган!). Так что предложение было как нельзя кстати, все панельное домостроение я уже знал насквозь - от щебня и песка для приготовления бетона до отделки готовых квартир – и пребывал в тягостных раздумьях куда бы еще без ущерба для зарплаты податься. Появился новый интерес, тем более что вскоре Вадим Николаевич предложил стать соискателем на звание к.т.н. Естественно, все это делалось для обеспечения успеха задуманного, и я с энтузиазмом представлял (лоббировал, в современной терминологии), интересы кафедры: убеждал руководство ДСК, разрабатывал проект свайного поля, согласовывал в различных инстанциях, пробивал разрешение на экспериментальное строительство и др. Через пару лет три (!) пятиэтажных панельных дома стояли на невероятном основании: частично на просадочных и частично на насыпных грунтах (насыпные, в данном случае, это

деликатное научное название, фактически засыпанный глиняный карьер, а если попросту, так свалка). Это было действительно новаторское решение, мировая новизна (насколько мне известно, нигде не повторенное по сей день), - вместо 13-метровых свай, прорезающих все это благолепие и опертых концами на плотные грунты, были применены 3 и 4-метровые пирамидальные, «висячие», т. е. опирающиеся на то, что Бог дал. А дал Он не очень, большинство строителей при упоминании просадочных или насыпных грунтов зябко поеживаются, а чтобы сразу и на том и на другом, уж увольте, это лучше обойти стороной. Да еще вдобавок панельные дома, очень чувствительные к неравномерным осадкам, и без какого-либо усиления.

Здесь нужно рассказать о Вадиме Николаевиче, прекрасном ученом и человеке, и его научном направлении, поскольку это напрямую связано с темой рассказа. Чуть ниже среднего роста, сухощавый и стройный, с постоянной улыбкой на красивом лице, всегда со вкусом, элегантно одетый, он являл собой образец интеллигента в исходном понимании этого слова. Но стоило критически затронуть его научные интересы, как его светлые глаза приобретали стальной оттенок и он давал решительный отпор, в нужных случаях не стесняясь в резких выражениях, или стоял на своем, как скала. Доктор наук, профессор, заслуженный деятель науки и техники, он до 85 лет заведовал кафедрой, потом еще 3 года оставался на должности профессора. Всю жизнь приходил на работу в институт и уходил с нее пешком. В 30-х годах провел исследования свай и кустов из них, на основе которых в 50-м году издал монографию «Несущая способность свайных оснований». Эта работа и предложенный в ней метод расчета намного опередили свое время, она стала настольной книгой нескольких поколений фундаментостроителей. Обладал прекрасной научной интуицией и смелостью. Ученик знаменитого Герсеванова, основоположника науки о фундаментах в СССР (сейчас его имя носит НИИ оснований в Москве), он не поладил с другим, более амбициозным коллегой, и уехал на работу в периферийный ВУЗ, в Одессу. Коллега со временем возглавил всю теоретическую науку по фундаментам в стране, а Вадим Николаевич начал развивать оригинальные практические направления, соз-

дав для них доступные инженерные методы расчета. Это вскоре стало давать лавинообразно нарастающую отдачу, на кафедре ОиФ стояла очередь строителей, желающих внедрить эти разработки. Причина была простой: замена проектных решений оформлялась, как рацпредложение с приятными для них последствиями. А кафедра имела очень важные результаты – публикации и экономический эффект, причем нешуточный, по 4 миллиона рублей в год (на протяжении 10 лет!). Параллельно возник интерес и у молодежи, и вот уже стабильно, ежегодно защищаются по 4-5 аспирантов и соискателей кафедры. Это не могло оставить равнодушным верховного теоретика, чьи практические результаты были весьма скромными (что было важной отчетной оценкой работы), а аспирантов готовилось к защите по одному-два в год.. Помешать работам Вадима Николаевича, также как и защите им докторской диссертации, он не мог, поэтому, установил преграду, негласную разумеется, на публикации по фундаментам из ОИСИ во всесоюзных изданиях, и все работы кафедры замалчивались, словно их и не было в природе.

Возвращаясь к основной теме. Я, уже соавтор двух публикаций по горячим следам, опять заскучал, эти сваи пошли дальше самоходом. Заниматься фундаментами на ДСК я не могу, поступать в очную аспирантуру не получается ни по возрасту, ни по зарплате, идти в институт лаборантом или мнс-ом то же самое. Для реализации соискательских планов хорошо бы перейти на работу с фундаментами - в Управление строительства «нулевых циклов» (то есть того, что ниже пола 1 этажа), но там, помимо отсутствия подходящей вакансии, уже был человек, действовавший в том же направлении. Тупичок.

И тут где-то наверху, Управляющая программа по Одессе производит в своих подпрограммах некие переключения, в результате которых ОИСИ получает долгожданное разрешение на создание НИЛ экспериментального проектирования (НИЛЭП) со штатом 60 человек (! – сведущие люди понимают, что это такое для тех времен), я получаю предложение перейти туда на работу главным конструктором на должность снс (!), а секретаря парткома института, Владыченко Георгия Павловича, назначают ректором. Конечно,

связь этих событий стала ясной для меня позже, а пока лестно, интересно, деньги такие же, кафедра оснований в соседнем здании - вперед без раздумий, а с соискательством будет видно на месте (эхма, кабы знать...ну, да коготок уже увяз, так что летун долетался – прилип на 18 лет).

Георгий Павлович (ГП, как его называли), резко отличался от своих собратьев – секретарей парткомов: инициативный, общительный, объемный – рост, фигура, любитель компаний и сопровождающих им удовольствий (в допустимых, разумеется, границах), человек огромной энергии и работоспособности, яхтсмен, ктн и доцент, член бюро горкома партии, он прекрасно вписался в ректорский кабинет и стал твердой рукой воплощать в жизнь свою мечту: ОИСИ лучший строительный ВУЗ Украины. Для этого требовалось немало чего сделать, но в первую очередь в несколько раз увеличить количество учебных корпусов и общежитий (занятия проводились в две смены). Какое отношение это имеет к сюжету? Сейчас проясню.

Мне вначале эти его планы были неизвестны, но я понимал, что работать в НИЛЭП и заниматься фундаментами вряд ли получится. Поэтому, стал искать возможность «засветиться» с хитрым расчетом: попроситься потом снс-ом на кафедру ОиФ. Способ не заставил себя ждать: заканчивалась сборка 5-этажного учебно-лабораторного корпуса, вокруг которого ГП аж приплясывал от нетерпения. Я поднял проект, проделал расчеты и попросился к нему на прием с предложением надстроить еще 2 этажа. Состоялся примерно такой диалог:

- Вы понимаете, о чем говорите?
- Полагаю, что да.
- Боюсь, что нет, ведь это свежий проект Гипрограда, ведущей проектной организации в городе и области, что же, у них гуляют такие излишки прочности?
- Гуляют (держу козыри закрытыми).
- Поясните.
- Вот почему: все дело в методе расчета (открываю козыри), они применили типовой, когда ветровую нагрузку держат рамы из колонн и балок, а я передаю эту нагрузку через диски перекрытий на

стены лестничных клеток, что и позволило догрузить колонны; можно было бы и три этажа, но фундаменты на пределе.

– Да, похоже на фокус. Пройдете три кафедры: ОиФ, строительной механики и железобетонных конструкций. При положительных заключениях, получите согласие Гипрограда. В конце, для общего положительного результата премия, для отрицательного, учитывая инициативу, на первый раз без последствий.

Был премирован, но особо не порадовался. Потому, что одновременно был издан ряд приказов: НИЛЭП назначалась ответственной за проектирование всех объектов института, я назначался особой из ближнего круга ГП, ответственной за своевременный выпуск рабочих чертежей конструкций (засветился и дохитрился; в очередной раз сработала наказуемость инициативы), созданы строительные отряды из студентов, работавшие весь год и учившиеся по специальному расписанию. Правда, в порядке особого исключения, НИЛЭП разрешили иметь тему и по фундаментам. ГП проходил через все препятствия, как танк, и почти добился своего: через 5 лет площадь учебных помещений была удвоена, в институте на стационаре занимались 5 тысяч студентов, на заочном 10 тысяч, и ОИСИ стал если не лучшим, то крупнейшим строительным ВУЗом Украины.

Ну а я одной рукой выполнял расчеты и руководил подчиненными, другой рукой рисовал новые фундаменты, думая о том и этом единственной головой, одной ногой обходил строящиеся корпуса, другой вышагивал в командировочных далах, где внедрял свои разработки, а свободное время, как и полагается, посвящал семье, теннису и приобщению к прекрасному. Такой вот многостаночник, с неотторжимым характером летуна: если не с места на место, так на одном месте по многим верхам, при известном результате. Тем не менее, в 1975 году я представил на кафедру диссертацию, получил рекомендацию к защите и вдобавок еще кое-чего получил: отрицательные отзывы - ведущей организации, Гипрограда (Вадим Николаевич как-то их публично покритиковал), и второго оппонента, ктн и доцента, своего сокурсника. Правда, отзыв первого оппонента, завлаба НИИ оснований из Москвы был положительным. Поменяли ведущую организацию и плохого оппонента, все

отзывы стали розовыми. Но тут наступило (очередные переключения там, наверху, повыше программы по Одессе) время реорганизации ВАК. ГП, зная привычку советских людей к писательскому творчеству, опасался выпускать меня на защиту с темными пятнами в соискательской биографии, чтобы не повредить репутации института – от этого зависела судьба будущих специализированных советов по защите диссертаций. Поэтому я, выдержав двухгодичный карантин, защищался под занавес работы прежних советов. Рассылочные отзывы были все положительными. Защита, несмотря на разносную речь представителя Гипрограда, прошла успешно. Ученый совет факультета со счетом 12:1 решил, что я достоин. Оставалась формальность – утверждение Ученого совета института и диссертация отправлялась в ВАК. Но Ученый совет не стал подходить формально, и из 8 подзащитных шестерых утвердил, В. Топуза, архитектора, прокатил, а мне немного недодал. Председательствующий, зная о моей «приближенности к императору», решил не рисковать и объявил, что такой малый недобор может трактоваться в пользу соискателя. Вадим Николаевич улыбнулся, я заметил свои судорожно сжатые кулаки и с трудом их разжал (и напрасно, ягодки были еще впереди), а диссертация ушла в ВАК.

Теперь вместе со мной утверждения ВАК ждали еще пятеро воспитанников Вадима Николаевича, защитившихся в последнем году моего карантина. Поступили отзывы рецензентов ВАК. Все отрицательные, кроме одной, на работу аспиранта -комсомольского деятеля. Ждем развития событий: вызовут в ВАК? Предложат перезащититься в специализированном совете? Отклонят? Действительность, как говорится, превзошла: нас всех вызвали на перезащиту в Москву, на докторский совет! Геройская доблесть, высокая честь... Поехали, предстали перед цветом фундаментальной науки всей страны. Председательствующий, верховный теоретик, при мрачном выражении лица сообщил, что ВАК поручил Совету (поручил себе сам, как член ВАК) разобраться с качеством продукции Одесской «фабрики по серийной выпечке кандидатов наук». Разборка прошла с соблюдением принятых норм – доклад, зачтение отзывов, вопросы, мнения присутствующих, последнее слово осуж., то есть обсуждаемому. Для всех, кроме деятеля, оно стало

последним. Однако, казалось бы хорошо срежиссированное действие по полной дискредитации Вадима Николаевича, цели не достигло. Остановить его разработки было уже нельзя, они прошли по всему Союзу, от Бреста до Сахалина, выплеснувшись и за его пределы.

По отношению же к нам подтвердилась старая поговорка: паны дерутся, а у тех, что пониже, чубы трещат (автор располагает вещественным доказательством).

Дела давно минувших дней, но старина не очень глубокая, хотя кипение околонучных страстей, начавшись во много более давно минувших днях, говорят, имеет место быть и поныне.

Хайфа. 06.2005.

ИЗ РАССУЖДЕНИЙ.

РАССУЖД № 1 – МНОГОСТОРОННЕЕ.

Философ.

Не все из того, что было, есть, и не все из того что есть, было.
Не все из того что есть, будет, и не все из того что будет, есть.
Но как бы там ни было, мы были, есть,
и вполне вероятно, что будем.

Оптимист.

Не все из того плохого, что было, есть,
и не все из того хорошего, что есть, было.
Не все из того плохого что есть, будет,
а все что будет, станет лучше.
Но как бы там ни было, мы есть – а будем еще лучше!

Пессимист.

Не все из того что было, было хорошим,
и того неплохого, что было, уже нет.
Не все из того, что есть неплохого, будет,
а если и будет, то станет плохим.
Но как бы там ни было, мы, хоть и есть,
но если будем – то только хуже!

Фаталист.

Не все из того, что было плохим или хорошим, есть, и не все
из того, что есть хорошего или плохого, было.
Не все из того, что есть плохого или хорошего, будет, и не все
из того, что будет хорошим или плохим, есть.
Но как бы там ни было, мы есть, а там - как будет, так и будет!

Теист.

Все, что было хорошего (плохое нам только кажется таким, или
есть Его предупреждение), и все, что будет хорошего
(а что-то покажется нам плохим), сотворено Им однажды, и из
того, что будет, что-то по Его воле откроется нам, а что-то, по
Его же воле, не откроется.

Атеист.

ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ МЕСТО ЛЕТНЕГО ОТДЫХА.

НА ПРАВАХ ИРОНИЧЕСКОЙ РЕКЛАМЫ.
(ЗА СТИЛЬ И СОДЕРЖАНИЕ РЕКЛАМЫ РЕДАКЦИЯ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ НЕ НЕСЁТ).

С возвращением, уважаемые соотечественники, дамы и господа! Как отдохнули-загорели-погуляли-поправились? Надеюсь, довольны все? География – все пляжи планеты, да? Ровный, как просеянный, песок, зеркальная гладь моря, ласковое, а в середине дня жаркое солнце ... Идиллия!

Но признайтесь честно, через 5 – 7 дней уже приедается, верно? И вы начинаете уходить во всякие походы и уезжать на разные экскурсии, устремляетесь на концерты и в местные дансинг-кабаре и т.д. А радости, восторга нет, правда?

Да это я такой провидец потому, что все подобное многократно испытал на себе. По моим воспоминаниям, прелесть новизны проходит примерно через неделю, а дальше наступает привычный ритуал, но не уезжать же...

А вот тут, на восточном побережье Средиземного моря, на протяжении всего сезона и в течение многих лет постоянно интересно, всегда получаю заряд бодрости и хорошего настроения. Размышлял над этим долго, но, кажется, понял и спешу поделиться: все дело в том, что здесь очень своеобразная приморско-курортная жизнь, приводящая в наилучшую форму важнейший элемент здоровья – эмоции.

Опишу по порядку. Когда кончаются зимне-весенние холода и можно уже попробовать кончиком пальца ноги воду – осторожно, +19! – то начинаются ветрюганчики и гуляют себе волны в 3 м. высотой – ходим вдоль берега и облизываемся. Потом выдаются несколько ласковых деньков с зеркальной гладью воды, и спасатели уже огородили стойками и веревками подходы к морю, оставив сужающийся проход к глубинам вод (ну, это как в местах, куда пастухи приводят вечерами своих подопечных). Но тут оказывается, что не только мы ждали этого момента – все население с 6 утра и до захода солнца в воде и можно насладиться взаимными наступаниями на руки-ноги и протискиванием сквозь мокрые те-

ла. Прекрасный массаж, замечательно бодрит! (Особенно, если прокладывать маршрут среди цветущих представителей противоположного пола).

Затем наступает пора освежающих ветерков, и гуляют небольшие приятные волны, но т.к. у берега мелко, они поднимают со дна весь улежавшийся мусор, и входить в это как-то не очень хочется.

Пото-о-ом наступает пора изумительной погоды ... и тут приплывают к берегам медузы. Это очень красиво, но только с берега – я как-то расхрабрился, полез было в воду, и был слегка оглажен по ноге: неделю икра горела пламенем. Они себе гуляют тут пару-тройку недель, отогреваясь на мелководье, хороводясь и любясь, и потом удаляются на целый год в свои мрачные, холодные глубины (бедняги!). Стойте, стойте! В воду ни-ни: там появились плоды их любви - малюточки, невидимые крошки, которые пираньями впиваются во все доступные места, оставляя на тот же недельный срок красные саднящие бугры.

Нет, конечно, никаких претензий к ним ко всем нет, это их море, они тут миллион лет, а мы не дотягиваем и до каких-то 10 тысяч, так что все законно.

Но вот через 2-3 недели и они уходят, и уже влажненький и тепленький, +30...32, август наступил. А вот радоваться не нужно! А потому.

Что ласковый ветерок все держит веселенькую волну и к берегу приходят непролазные чащи водорослей, превращая всю воду в густой зеленый борщ. Опять же без претензий – природные циклы, все отлажено тысячелетиями. Нет, дело вкуса, можно прихватить с собой покрошенную свеколку и лучок, посыпать (уже посолено) и принимать борщ не внутрь, а снаружи, но как-то непривычно.

Ждем-с сентября, это наше гулянье и радость. Но не каждый день, т.к. есть здесь свое расписание ветрюганчиков и волнушек, которое должно соблюдаться безоговорочно. А там и октябрь-ноябрь на носу, со своими – по расписанию же – ветрищами с другого направления, когда и солнце приятное и вода теплая, и

волн нет, но секущий тело песок как-то омрачает. А, ничё, перезимуюем, и опять "ле-е-та, ах, ле-е-та...".

Так в чем же радость? – спросите вы. Что это за отдых? Отвечаю: отдых это не бесконечное лежание под солнцем, перемежаемое плесканием в море и походами к местам кормления. Нет, *настоящий отдых – это связанные с ним переживания*. Вот в чем всё дело – в тренировке эмоций именно во время отдыха: разочарование переходит в надежду, редкая радость сменяется легким недовольством, и так вверх-вниз, вверх-вниз, эмоции тренируются, становятся мускулистыми и наливаются силами – и жизнь опять сияет во всем своем великолепии! Заряда хватает до следующего лета, проверено.

Вы возражаете и говорите, что походы и развлечения это тоже тренировка эмоций? Ничего подобного! Распространенное заблуждение: это ублажение эмоций и их полное расслабление. Полагаете, что если посещать попеременно трагедию и водевиль, драму и комедию, вы сможете натренировать эмоции? Нет и нет, это всего лишь сопереживания, сопровождаемые умеренными колебаниями эмоций. Конечно, никто не возражает против посещения театров, концертов, мест развлечений, этих прекрасных сторон нашей жизни. Но повторим еще раз: *тренировка, т.е. сильная раскочка эмоций, должна быть непосредственно связана с основным занятием – отдыхом*.

Это, также как и несомненная польза от предлагаемого запатентованного метода убедительно доказано фундаментальными исследованиями ученых, привлеченных организацией КОМПОТ*. Читайте о ней и обо всем остальном на сайте:

compot_emociy@mail\in/out\box.vseknam.com

Так что в следующем году распорядитесь правильно своим временем, исключите ненужные его потери на поездки в аэропорты и перелеты, сберегите нервы от прохождения изнурительных контролей, одновременно и ощутимо при этом увеличивая свои финансовые ресурсы. Вдобавок ко всему, вы поступаете патриотично, поддерживая не чужеземную, а местную индустрию отдыха, и это даст вам замечательное чувство удовлетворения при чте-

нии статистических сводок о резко возросшем числе отдыхающих в стране и увеличении её ВВП.

Сделайте ваш правильный выбор - приезжайте на наши пляжи!

Мелкое теплое море 9 месяцев в году!

Километры очищаемого ежедневно от мусора песка!

Развитая инфраструктура, текстура и

гламура всевозможного сервиса!

Терренкуры, перекуры, выпивоны и закусоны!

Рикудей ам (народные танцы) и ближневосточный бедлам!

Не ошибитесь - только к нам!

NEW! ХАДАШ! НОВОЕ! Спешите приобщиться к новому виду отдыха – тренировке эмоций по смешным ценам! С тренированными эмоциями женщины становятся еще женственнее, а мужчины еще мужественнее! Дети – еще более детьми! Звоните тут же, вот прямо уже сейчас: 1-999-888-777, и для вас будут зарезервированы (поспешите связаться с нашим представителем для предоплаты) места на пляже и в отеле, или уютная палатка, где вы сможете находиться постоянно, комфортно тренируя свои эмоции, наливаясь бодростью и получая от этого процесса неповторимое удовольствие!

Если у вас есть родные и знакомые за рубежом, пригласите их – за каждые приехавших 10 человек вы получаете 10% скидки и бесплатный прокат палатки (с внесением залога и без права передачи другим лицам)! ЖДЕМ ВАС!

* "КОМПОТ" – **КОМПАНИЯ С ПОЛНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ** (за невозврат полученных денег при любых обстоятельствах) "ЗДОРОВЫЕ ЭМОЦИИ".

П Е Р Е Ч Е Н Ь
НАУЧНЫХ И ТЕХНИЧЕСКИХ
ПУБЛИКАЦИЙ 2004 – 2008 г.г.
THE LIST OF SCIENTIFIC AND TECHNICAL
PUBLICATIONS IN 2004 – 2008.

1. *Фундаменты: ретроспектива и перспективы.*
Вестник Дома Ученых, т. III. Хайфа, 2004.

The Foundations: retrospective and perspectives.
The Herald of the Scientists' House of t. Haifa, v. III: Haifa, 2004.

В свое время автор решил подойти к вопросу о будущем фундаментов научно-обоснованно и фундаментально. Поэтому, он обратился к трудам известного ученого и фундаменталиста Нострадамуса и какое разочарование: там, где говорится обо всем, о нашем предмете нет ни слова. Стало очевидным, что надо решиться и взять на себя. Решить, как всегда, оказалось много легче, чем взять, и что получилось в результате можно узнать из нижеприведенного:

- со ссылками на большие авторитеты и не очень (в числе последних не обходя и себя);
- с попыткой под ворохом фактов и проблем замаскировать свою пристрастность и допуская крен в удобную для себя сторону;
- с целью доказать возможность (используя убойные термины «системный подход», «прогнозирование» и т.п.) применения уже сегодня наилучших решений.

2. *Способ определения давлений в нагружаемом основании.*

Вестник Дома Ученых, т. V. Хайфа, 2005.

The Way of the determination of the pressures in loaded base.

The Herald of the Scientists' House of t. Haifa, v. V: Haifa, 2004.

Способ относится к экспериментальным методам исследований и основан на идентификации давлений в образцах грунта (отбираются из шурфа на месте испытаний штампа), и в основании опытного штампа. Идентификация давлений достигается замерами изменений "Δd" диаметров шпуров "d" в образцах при их

испытаниях, с построением графика $\Delta d/d = f(n_i)$, и такими же измерениями в натуре (шпурь бурят в основании штампа горизонтально из шурфа отбора образцов до нагружения и после каждой ступени нагрузки " N_i "). Замеры диаметров " d " в приборе производятся непосредственно в процессе испытаний, а в натуре - по достижении предельной нагрузки, с разгрузкой, раскопкой основания, обнажением и замерами шпуров. Выведены зависимости между диаметрами шпуров в приборе и натуре, обеспечивающие подобие протекания процессов деформаций, приведена оценка влияния точности измерений на получаемые результаты. Описан опыт применения способа для определения давлений в основании, сложенном просадочными грунтами. Разработано и изготовлено устройство для бурения шпуров. Результаты применения указанного способа позволили снизить стоимость подготовки основания при строительстве цеха ремонта авиатехники на 45%.

3. Способ отбора перспективных идей технических решений.

Вестник Дома Ученых, т. VII. Хайфа, 2005.

The Way for selection perspective ideas of technical decisions is offered.

The Herald of the Scientists' House of t. Haifa, v. VII: Haifa, 2005.

Исходя из принципов «весовой» оценки непараметрической информации разработан способ обоснования выбора перспективных идей решений на стадии их предварительного рассмотрения, с оценкой потенциальной эффективности, и последующего отбора среди эффективных решений наиболее перспективных для применения. Методика позволяет ориентировать авторов идей и решений на создание эффективных разработок и готовить аргументированные рекомендации для инвестирования в различных областях деятельности.

4. Комплекс для коррекции функциональных нарушений опорно-двигательного аппарата организма (автоматизированная система, контролируемая пациентом). Проспект.

Вестник Дома Ученых, т. VIII. Хайфа, 2006.

The Complex for correcting the functional violations of supporting & moving system of the organism (automatic system, controlled by patient) is offered. Description is given in the Prospectus.

The Herald of the Scientists' House of t. Haifa, v. VIII: Haifa, 2006.

Приведено описание комплекса, позволяющего вести коррекцию функциональных нарушений позвоночника, суставов, мышечных контрактур по программе, выбираемой врачом, в автоматическом режиме, с отслеживанием контролируемых параметров жизнедеятельности и под контролем пациента или медработника. Комплекс может также использоваться для проведения оздоровительно-физкультурных сеансов и как спортивный тренажер.

5. Некоторые методики определения перспективности идей и проектов.

Ж.-л. «Системные исследования и управление открытыми системами». Вып.1. Изд. Центра «Источник информации», Хайфа, 2006.

Some methods of the determination to perspectives of ideas and projects are given.

The Journal "System researches and management in open systems". V.1: Haifa, 2006 - Publishing by the Centre "Source to information".

Описаны методика и алгоритм применения методов прогнозирования к оценке перспективности идей и решений. Приведена демонстрация методики на примере выбора перспективных конструкций фундаментов.

6. О термине «информация».

Вестник Дома Ученых, т. IX. Хайфа, 2007.

About term "informatio".

The Herald of the Scientists' House of t. Haifa, v. IX: Haifa, 2007.

Информация: «Фантом». «Термин не имеет единого определения». «Понятие, имеющее общенаучное значение». «Первичное понятие, не подлежащее определению»... Автор рассматривает подход к понятию «информация», как к категории, присущей лишь активному сознанию.

7. Системный комплекс «Надземная среда – здание – фундамент – основание». Исследование давлений в основании.

Ж.-л. «Системные исследования и управление открытыми системами». Вып.2. Изд. Центра «Источник информации», Хайфа, 2007.

The System complex: "over ground environment - a building - a foundation - a base". The research of the pressures into the base is subscribed.

The Journal "System researches and management in open systems".

V.2: Haifa, 2007 - Publishing by the Centre "Source to information".

Рассмотрены системные связи комплекса на всех этапах возведения здания. Приведены результаты экспериментального определения давлений в грунте под штампом по глубине основания.

8. Стиральная машина. Проспект.

Вестник Дома Ученых, т. X. Хайфа, 2007.

The washing machine is offered. Description is given in the Prospectus.

The Herald of the Scientists' House of t. Haifa, v. X: Haifa, 2007.

Приведено описание стиральной машины нового типа, позволяющей выполнять стирку и сушку вещей. Машина, в отличие от имеющихся в продаже, отличается простотой конструкции, меньшими показателями веса, расхода воды, электроэнергии и времени стирки.

9. Фундаменты – лучший выбор!

Вестник Дома Ученых, т. X. Хайфа, 2007.

The Foundations – a best choice!

The Herald of the Scientists' House of t. Haifa, v. X: Haifa, 2007.

В обзоре изложены предложения и обоснования по экономичным конструкциям фундаментов с высокими технико-экономическими показателями, разработанных автором в Научно-техническом коллективе (НТК) «Фундамент»:

1. НТК «Фундамент». Проспект. 2. Содержание работы НТК. 3. Резюме к новым конструкциям фундаментов. 4. Предложения по новым конструкциям фундаментов с аннотациями и техническими показателями.

10. Дефицит воды: тактика выживания.

Вестник Дома Ученых, т. XI. Хайфа, 2007.

The Deficit of water: tactics of the survival.

The Herald of the Scientists' House of t. Haifa, v. XI: Haifa, 2007.

По опубликованным данным, в Израиле резко снизились запасы питьевой воды - в связи с глобальными изменениями климата и многолетним неконтролируемым загрязнением подземных источников. Предлагаемые меры: опреснение морской воды, отказ от выращивания водоемких сельхозкультур - по размерам капиталовложений и срокам осуществления относятся к стратегическим. Автор предлагает ряд доступных мер по экономии питьевой воды, часть из которых может быть выполнена каждым, а часть использована при сравнительно небольших расходах средств и времени - что позволит в короткие сроки снизить водопотребление на 30-40% и выгадать тем самым время для реализации стратегических планов.

11. «Понятие Здоровье». Опыт системного анализа.

Вестник Дома Ученых, т. XVIII: Хайфа, 2008.

"Conception Health". The Experience of the system analysis is subscribed.

The Herald of the Scientists' House of t. Haifa, v. XVIII: Haifa, 2008.

Часть I. Изложено обоснование обращения к теме "Здоровье". Сформулированы цели работы. Приведены имеющиеся определения понятия "Система". С позиций системного подхода дана классификация систем "Человек" – "Окружающая среда", рассмотрены виды и оценки степеней их взаимовлияния. Приведен обзор существующих определений понятия "Здоровье" с их анализом, и на этой основе - обобщенное несистемное определение понятия "Здоровье". Предложена "Методика системной формулировки понятий", на её основе сформулированы определения - детерминанты системного ряда понятий, включающих в себя понятие "Здоровье". Даны определения: понятия "Жизнь" в сопоставлении с известными, понятия "Живое существо", терминов "Здоровье" и "Понятие Здоровье».

(Часть II - последующая публикация. Рассмотрены с системных позиций подходы к поправке, сохранению и укреплению

лению здоровья в традиционной и нетрадиционной медицине. Приведены факторы, определяющие состояние Здоровья).

(Часть III - последующая публикация. Предложены формулы, иллюстрирующие совокупное состояние Здоровья в зависимости от определяющих факторов. Приведен способ количественной оценки состояния Здоровья. Даны рекомендации по применению элементов “Триады Здоровья”).